آلو 🥔 اور پیاز جلدی خراب ہوجاتے ہیں تو بتایا گیا طریقہ استعمال کریں جو رکھیں انھیں مہینوں تک بالکل ٹھیک

آلو اور پیاز گھر میں نہ ہو یہ تو ہو ہی نہیں سکتا، یہ دونوں سبزیاں گھروں میں زائد مقدار میں پائی جاتی ہیں۔

لیکن زیادہ وقت تک رکھنے میں یہ خراب ہوجاتی ہیں ۔

آزمائیں یہ طریقہ اور بنائیں مہینوں تک ان کو محفوظ۔

آلو ⋆ 🥔 :

آلو کو دیرپا رکھنے کے لئے آپ آلوؤں کی ٹوکری میں چھ سے آٹھ جوے لہسن کے ڈال کر چھوڑ دیں،

اس سے آلو ہر گز خراب بھی نہیں ہوگا اور اس کی افادیت پر بھی کسی قسم کا کوئی فرق نہیں پڑے گا۔

پیاز ⋆ :

پیاز کو چھیل کر کاٹ لیں اور پھر اس کو ایک پلاسٹک کے شاپر میں رکھیں اور پکانے والا تیل ایک پیالی اچھی طرح اوپر سے ڈال دیں اور مکس کرکے شاپر بند کریں اب اس کو اپنے فریج میں رکھ لیں،

آپ کی پیاز نہ تو کالی ہوگی اور نہ ہی اس کی تازگی میں کوئی اثر پڑے گا۔:

0307-8162003